

LA VIE & Passie

19.3.3

ONZE GASTRONOMIE, UW VERWENNERIJ....

Dat je bij La Vie & Passie lekker kunt dineren tussen de groene heuvels dat is bekend.

Wij informeren u daarom graag over onze nieuwe activiteiten.

WILD

Speciaal gedurende de herfstmaanden serveren wij een Wildmenu.



De herfst nodigt je uit tot bezinnen, Oogsten en lostlaten. Waar mag je van genieten en waar kan je beter geen aandacht aan geven.

De energie van de herfst helpt je te reflecteren. Wij nodigen je uit om eens uitgebreid tijd met familie, vrienden of je lief door te brengen in ons gezellige smaakvolle restaurant en onze oogst eens toe proeven.



CARTE BLANCHE

Laat je verrassen! I.o.m. de kok kookt hij een verrassingsmenu voor jullie. (geldig per tafel/groep)

NIEUW: PRIVEFEESTJES

Nieuw: La Vie & Passie beschikt over een knusse private dinner ruimte, geschikt voor Privefeestjes, Wijnproeverijen, Bierproeverijen, Receptie's, Tapasfeestjes, bij deze een aantal mogelijkheden.

Feestruimte vanaf 12 tot 50 personen te reserveren. Gehele accommodatie tot 70 personen als feestlocatie te gebruiken.

NIEUW: OPENINGSTIJDEN

Voor groepen (vanaf 20 personen) gaan wij ook op maandag en dinsdag op reservering open.



EVENEMENTEN HET HELE JAAR DOOR

OKTOBER BIERMAAND EN START WILDSEIZOEN

24 OKTOBER

Warsteiner Bierpubquiz
Aanvang 19.30 | 21.00
deelname gratis
Drank en hapjes van het huis

31 OKTOBER

Halloween

NOVEMBER

Wild eten

5 DECEMBER

Sinterklaasmenu

25/26 DECEMBER

Kerstratinee/diner
Inloop vanaf 12.00/13.00-
17.30/19.00

5/1/2020

Nieuwjaarsborrel



3-GANGENKEUZEMENU 27.95

VOORGERECHTEN

V Pompoensoep | 5.50
Pumpkinsoup

Champignons a la Greek | 9.50
Mushrooms l a la Greek

Krabsticks met Noorse garnalen | roompreisauis | 9.50
Sticks of Prawns | Shrimps | leeksauce

Salade van gerookte kip | kerriemayonaise | ananas | 9.50
Salad of chicken | currymayonaise | pine-apple

HOOFDGERECHTEN

Tartelette | spinazie roomkaas | geconfijte paprika | 18.95
Tartelette | spinach creamcheese | preseverd bell pepper

Gebakken zalm | zachte citroenroomsaus | 19.95
Baked Salmon | lemonsauce

Pulled chicken | een echte aanrader | 19.95
Pulled chicken

Varkenshaas Sate | Atjar | Kroepoek | 19.95
Tenderloin Sate | Atjar | Kroepoek

Gerechten worden geserveerd met frites, mayo, aardappelgarnituur en groenten van het seizoen.
Meals are served with fries, potatoes and seasonal vegetables

VERRASSINGSDESSERT | 7.50

De koks verrassen u met een proeverij van verschillende lekkernijen.
Our chefs will surprise you with their creativity.

Bij de nagerechten serveren wij ambachtelijk Heldro-ijs uit Ottersum.
For dessert we serve traditional Heldroicecream from Ottersum.

WILDMENU

Pompoensoep | 5.50
Pumpkinsoup

Wildpannetje met hert en zwijn | 24.50
Wildpan deer & boar

Dessert met perenijs | 7.50
Pear ice cream



De gerechten uit het 3-gangenkeuzemenu zijn ook apart te bestellen.
The dishes above can also be ordered separately.

Vraagt u gerust naar onze Wijnkaart. Wij adviseren u graag.
Feel free to ask for our wine card

Voor kinderen tot 12 jaar hebben wij een speciale kinderkaart.
For kids we have a children menu card.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!
Do you have an allergy? Let us know please.

STARTERS

- V Gemarineerde olijven | 4.50
Marinated olives
- V Plank met brood van "Bakker Hans" | kruidenboter | pestodipper | 5.25
Bread from baker Hans | herb butter | pesto
- Mediterrane Tapas met Passie op een bord | vlees, vis, vegetarisch | brood | 15.00 p.p. minimaal 2 personen
A tasting of La Vie and Passie selection of small plates to share

SPECIALITEITEN À LA CARTE

VOORGERECHTEN

- V Uiensoep | 5.50
Unionsoup
- Salade met zalmrolletjes | mosterd dressing | 11.75
Salad of Salmon | mustard
- Garnalen La Vie & Passie | aioli | rucola | 11.50
Marinated grilled shrimps | aioli
- Carpaccio van dingesneden rundvlees | pesto | oude kaas | pijnboompitten | 12.50
Beef carpaccio | pesto | Old Cheese | pine nuts

HOOFDGERECHTEN

- V Gevulde Courgette | groenten | geitenkaas "Ketelbos" | 18.95
Stuffed Zucchini | vegetables | goatcheese
- Bretonse visschotel | kabeljauw | spekjes | roomsaus | 21.50
Fish | Cath of the day ask for our speciality
- Kalfsschitzel | naturel* | pepersaus of gebakken champignons | *19.50/ 21.50
Vealschnitzel | Plain | Peppersauce | Mushrooms
- Pannetje La Vie | stukjes biefstuk | varkenshaas | spekjes | ui | champignons | paprika | rodewijnsaus | 22.50
Pan La Vie | pieces of beef | pork tenderloin | bacon | onion | mushrooms | bell pepper | red wine sauce
- Kalfsribeye van de grill | kruidenboter | 23.50
Veal ribeye | herb butter
- Tournedos | naturel* | gebakken champignons of rode wijn of pepersaus | 200 gram | *24.50 / 26.50
Beef Tenderloin | red wine sauce or | grilled mushrooms or | peppersauce
- Gerechten worden geserveerd met frites en mayo en aardappelpgarnituur en groenten van het seizoen.

NAGERECHTEN

- Koffie met bonbons | 4.50
- Koffie Compleet | likeurtje | kopje koffie | bolletje ijs | slagroom | 7.50
Coffee Complete | liquer | coffee | ice cream | whipped cream
- Coupe Cerise | 7.50
Heldo vanilla ice cream | whipped cream | hot cherries
- Coupe Dame Blanche | 7.50
Heldro vanilla ice cream | whipped cream | hot chocolate sauce
- Tiramisu | 8.50
- Verrassingsdessert | proeverij van de a la carte kaart | 7.50
Suprise dessert
- Kaasplankje | brood | 12.50
Cheeseboard | bread

CADEAUBON

Ben jij gek op lekker eten, bourgondisch ingesteld en deel je graag? Denk eens aan La Vie & Passie als je een cadeau geeft! Verkrijgbaar in elk gewenst bedrag.



KOFFIE EN MEER

Koffie	2.80	Malt bier Radler	3.75	Sambucca	4.50
Cappuccino	3.00	Liefmans	3.75	Drambuie	4.50
Espresso	2.80	Korenwolf wit	3.75	Likeur 43	4.50
Dubbele Espresso	3.80	Westmalle dubbel	4.50	Malibu	4.50
Koffie Verkeerd	3.00	Westmalle tripel	4.90	Kahlua	4.50
Latta Macchiato	3.50	Geheim van de Smid	4.90	Pisang	4.50
Espresso Macchiato	3.50			Pernod	4.50
Chai Latte	3.50	Wijnen	Glas Fles	Passoa	4.50
Thee	2.80	Chardonnay	4.00 22.00	Safari	4.50
Verse muntthee	3.50	Pinot Grigio	4.00 22.00	Limoncello	4.50
Warme Chocolademelk	2.75	Onze Witte	4.50 24.50	Dom Benedictine	4.50
Slagroom	0.75	Shiraz	4.00 22.00		
Irish Coffee	6.50	Merlot	4.00 22.00	Digestief	
Spanish Coffee	6.50	Rosé	4.00 22.00	Calvados	5.60
French Coffee	6.50	Dessertwijn	4.60	Courvoisier	5.60
Italian Coffee	6.50	Glühwein	3.00	Armagnac	5.60
Kiss on Fire	6.50			Joseph Guy	4.90
Dom Benedictine Coffee	6.50	Aperitief		Martell	4.90
IJskoffie	4.75	Aperol Sprits	5.25	Glenfiddich	5.60
		Prosecco	4.75	Jameson	4.90
Frisdrank		Martini Sherry Port	3.75		
Spa rood blauw	2.50	Oude Port	5.50	Johnnie Walker	4.90
Cola light	2.50	Pedro Ximenez	6.50	Jack Daniels	4.00
Fanta Sinas Cassis	2.50	Jenever jong oud citroen		Grappa	4.50
Bitter lemon Tonic	2.50	bessen	3.50		
Ice tea green	2.50	Korenwijn	3.50	*seizoensbier	
Rivella	2.50	Underberg Berenburg			
Sprite	2.50	Jägermeister	3.50		
Verse Jus	3.50	Apfelkorn	3.50		
Appelsap	2.50	Vodka	4.50		
Tomatensap	2.50	Gin	4.50		
Fristi	2.50	Vieux	3.50		
Ranja	1.75	Bacardi	4.50		
Spa rood blauw fles	5.50				
		Likeuren			
Bieren		Tia Maria	4.50		
Bier klein groot	2.75 4.75	Amaretto	4.50		
Weissbier		Cointreau	4.50		
König Ludwig Dunkel*	3.95	Grand Marnier	4.50		
Grimbergen Blond Dubbel	4.50	Baileys	4.50		

ONZE MENUKAART

Wat vinden jullie van onze nieuwe kaart? Hij werd gemaakt door:

Menu Jan | José | Pascale

Vormgeving Art's reclamestudio

IETS TE VIEREN?



Voor elke gelegenheid kunt u bij La Vie & Passie terecht. Wij maken er een echt feest van zoals u dat wenst. Neem contact op met Pascale Langenberg.